

Viaggio nei calici della Ventiventi: la giovane cantina della “bassa modenese” che punta sul Metodo Classico

6 Ottobre 2026

di Giuseppe De Biasi



MEDOLLA – Ci sono progetti che nascono da un’idea improvvisa e altri che prendono forma piano piano, finché non arriva il momento giusto per uscire allo scoperto. Per la famiglia Razzaboni quel momento è stato il 2020, anno d’inizio della scommessa di dare vita a Ventiventi, una cantina pensata per raccontare il territorio emiliano da una angolazione differente, puntando sul Metodo Classico, sulla sostenibilità e su una filiera interamente gestita in famiglia.

Al timone un imprenditore visionario e di lungo corso (in un settore completamente differente) come **Vittorio Razzaboni** che ha guidato e lasciato spazio ai suoi tre figli: **Riccardo, Andrea e Tommaso**, tre personalità che sono riuscite a trovare un equilibrio virtuoso, dove il progetto comune incrocia le competenze di ciascuno.



Andrea Razzaboni

Riccardo, il fratello maggiore, si occupa degli aspetti commerciali e del marketing. Ha uno sfondo di studi in economia e una naturale predisposizione per le relazioni. È lui a curare i contatti con importatori e distributori, portando sul mercato la voce dell'azienda. Per Riccardo, Ventiventi è soprattutto una questione di trasparenza e cura dei dettagli: l'obiettivo non è solo vendere una bottiglia, ma trasmettere l'identità concreta e umana che c'è dietro ogni etichetta.

La parte produttiva è affidata ad Andrea, l'enologo della cantina. Dopo gli studi a Cesena e un periodo di lavoro in Trentino-Alto Adige – palestra fondamentale per chi vuole capire le bollicine d'autore -, è rientrato in Emilia con le idee chiare su come approcciarsi a questa nuova avventura.

Il suo scopo è valorizzare i vitigni locali oltre i soliti cliché legati al consumo quotidiano, lavorando su pulizia, eleganza e tempi di affinamento. È una figura pragmatica e autocritica, consapevole che per fare grandi vini d'assemblaggio servono pazienza, metodo e la

disponibilità a rimettere in discussione le proprie certezze.

Poi c'è Tommaso, il più giovane dei tre. Sta completando il suo percorso di studi in enologia e porta in cantina quella dose di curiosità e impazienza tipica della sua età. Il suo terreno di confronto quotidiano è proprio con il fratello Andrea: insieme testano, assaggiano e provano a capire fino a dove ci si possa spingere con gli autoctoni dell'areale come il Lambrusco di Sorbara, il Salamino di Sana Croce e il Pignoletto, cercando nuove sfumature senza snaturarne l'origine.



Quello che rende interessante il percorso di Ventiventi è proprio questo continuo confronto generazionale (anche all'interno del giovane team di lavoro) associato alla fierezza delle proprie radici (e anche in un rapporto costante con le realtà ristorative, alberghiere e associative del territorio), con la dimensione familiare come solido punto d'ancoraggio.

Elementi e passioni che confluiscono nelle loro bottiglie che raccontano di un percorso

misurato, a piccoli passi, con l'assoluto rispetto per la materia prima e il desiderio di fare le cose per bene... "a modino" come direbbero da queste parti.

Andrea, ci racconti i punti di forza della gamma aziendale e le novità in cantiere.

La nostra gamma è incentrata principalmente sulle bollicine metodo classico. In totale produciamo cinque referenze (fra qualche mese sei, *ndr*), di cui le principali sono tre, un 100% Lambrusco di Sorbara vinificato come rosè, un 100% Lambrusco Salamino di Santa Croce vinificato in rosso e un 100% Pignoletto vinificato in bianco. A fianco di questi tre vitigni del nostro territorio abbiamo altre due referenze che sono dei blend, in cui abbiamo cercato di unire la storia e la tradizione legata al mondo dello spumante a livello mondiale, quindi Pinot Bianco e Chardonnay, che coltiviamo qui a Medolla, associandoli al Lambrusco di Sorbara che per noi è il vitigno autoctono che maggiormente si presta in abbinamento a questi due mostri sacri del metodo classico, per enfatizzare quell'autenticità e verticalità del terreno a prevalenza argilloso dei nostri vigneti. In aggiunta a queste cinque in un secondo momento sono arrivate altre due bollicine: una metodo Charmat e una ancestrale, entrambe di Lambrusco di Sorbara, che rappresentano da un lato lo stile tradizionale del vitigno, quello che tutti conoscono e dall'altro un Lambrusco un pochino più rustico, vinificato come ancestrale, con rifermentazione in bottiglia, dove il lievito rimane all'interno della bottiglia. Messi insieme provano ad esprimere appieno quelli che sono gli elementi chiave del Sorbara, ovvero freschezza, acidità e sapidità.



Il nuovo spumante Moon

E a gennaio 2027 arriverà sul mercato anche una nuova bollicina metodo classico...

Sì. In questo caso si tratta di una etichetta che va un po' oltre i nostri canoni, non tanto per il vitigno che rimane il Lambrusco di Sorbara in purezza, vinificato in bianco, ovviamente metodo classico, annata 2020. Si chiamerà "Moon", una sorta di omaggio ad uno dei simboli del sogno e delle nostre aspirazioni. Sarà un Extra Brut con 4 gr/l di residuo ed una permanenza sui lieviti di almeno 50 mesi con sboccatura effettuata a settembre 2025. La particolarità di questo prodotto sta nella piccola porzione della cuvée (circa il 5%) che viene affinata in tonneau di rovere francese di secondo e terzo passaggio per dare un tocco più cremoso, con sfaccettature lievemente ossidative, sentori di miele e una nitida morbidezza di bevuta. Partiremo con circa 4.000 bottiglie poi, vedremo come risponderanno i nostri

affezionati clienti, e decideremo se dedicargli qualche migliaio di bottiglie in più.

Nella prossima stagione ci saranno novità anche sul fronte enoturistico?

Abbiamo pensato fin dalla costruzione della cantina ad una struttura che fosse accogliente per chi ci venisse a trovare (ed è una struttura effettivamente fatta per mostrare la distesa di vigneti della tenuta, attraverso vetrate a tutta parete, e spazi raccolti ma ariosi ideali per eventi e degustazioni, *ndr*) e nella prossima stagione vorremmo andare oltre la semplice degustazione, che rimane sempre possibile, affiancando pacchetti esperienziali che coinvolgano non solo gli enoturisti ma anche, ad esempio, i frequentatori della Motor Valley che arrivano da ogni parte del mondo a Modena o a Maranello per la loro passione per il mito della Ferrari. Avendo a disposizione un ristorante interno, affidato al nostro bravissimo chef Giovanni Borsari, ci piacerebbe offrire pacchetti di esperienze diversificate che facciano conoscere le tipicità del nostro territorio, anche coinvolgendo realtà con cui collaboriamo come DolceTerra, che coltiva frutta e ne ricava nettari, marmellate e mostarde eccezionali, o InPasta, un'associazione locale di volontariato che attraverso l'insegnamento dell'arte della sfoglina emiliana, accoglie ed aiuta nel reinserimento lavorativo donne fragili o in difficoltà. È un insieme di realtà e di persone che ci piacerebbe promuovere perché abbiamo sempre pensato all'enoturismo come punto cardine della nostra strategia, come strumento per far conoscere i nostri vini e il nostro modo di concepire la viticoltura ma anche per raccontare l'idea che ha dato vita a VentiVenti e le potenzialità del territorio in cui siamo nati.

